

MENU

(à partir de 17 personnes)

39 euros (hors boissons)

Automne

Supp : 3 amuses bouches par personne = 5,00 euros.

-

Entrées

-Profiteroles à l'effiloché de canard déglacé au porto, carpaccio de betterave, vinaigrette tiède aux cacahuètes torréfiées.

Ou

-Velouté de potiron parfumé à la vanille, pétoncles rôties aux épices douces, croûtons de pain d'épices, écume 4 épices.

Ou

-Crème brûlée au foie gras, brunoise de Morteau et opaline cacao (servis froid).

-

Plats

-Escalope de saumon, crémeux carotte/fenouil et brunoise de céleri aux abricots secs, accompagnements de saison.

Ou

-Mille feuille de pomme de terre, effiloche d'agneau confit, jus parfumé au foin, accompagnements de saison.

Ou

-Cassolette de crevettes et sot l'y laisse, crème infusée au chorizo doux, accompagnements de saison.

-

Supp : assiette de fromages (brie et munster) = 6,00 euros.

-

Desserts

-Terrine de chocolat petit beurre, déclinaison de poire.

Ou

-Entremet façon tiramisu, biscuit madeleine au café.

Ou

-Tatin revisitée : pomme caramélisé, sablé breton et crème d'Isigny caramel.

*gâteau anniversaire (fruits de saison ou chocolat) ou pièce montée à la demande (3,00€ de supplément par personne).

Entre 17 à 25 personnes : 1 entrée + 1 plat + 1 dessert (*choix identique pour le groupe entier*).

Plus de 25 personnes : 2 entrées + 2 plats + 2 desserts (*au choix maximum*)

! Notre équipe travaillant uniquement des produit frais, nous demandons confirmation du menu 10 jours avant la date de la réception, pour honorer votre demande. !